

# Программируемая конвекционная печь электрическая на 4 уровня Modular BERU464SP с пароувлажнением

## Основные характеристики

Подключение	220 В
Пароувлажнение	Есть
Подключение к воде	Есть
Количество уровней	4
Противень	600x400 мм
Расстояние между уровнями	75 мм
Температурный режим	от 50 до 300 °C
Управление	Электрическое
Мощность	3.5 кВт
Ширина	724 мм
Глубина	730 мм
Высота	598 мм
Вес (без упаковки)	52 кг
Вес (с упаковкой)	63 кг
<b>Страна-производитель</b>	<b>Италия</b>

## Описание

Профессиональная программируемая конвекционная печь **Modular BERU464SP** с увлажнением современное и незаменимое средство для качественного и быстрого приготовления блюд из мяса, рыбы, кондитерских изделий, разогревания продуктов, полуфабрикатов.

Приготовления пищи основано на методе конвекции, при котором горячий воздух, образованный нагреванием Тэн равномерно распространяется сверху вниз, а затем снизу вверх с помощью вентиляторов. Этот метод готовки сделает любое блюдо очень вкусным и полезным, так как приготовление происходит практически без масел и жиров.

## Преимущества:

- 99 программ приготовления
- Таймер
- Цифровой дисплей для просмотра температуры и времени приготовления
- 4 фазы приготовления
- Камера из нержавеющей стали с закругленными краями для облегчения очистки
- Автореверсивные вентиляторы

## Особенности:

- Подсветка камеры осуществляется галогеновой лампой.
- Камера легко чистится благодаря закругленным углам.
- Корпус выполнен из нержавеющей стали, дверца - из двойного закаленного стекла.
- В комплект поставки входят 1 лист-решетка для выпечки размером 600x400 мм
- Расстояние между противнями 75 мм, что позволяет вмещать высокие блюда.
- С помощью механической панели управления печи, система приготовления пищи задается вручную, удобными переключателями.
- Присутствует возможность регулировки температуры от 50 до 300 градусов Цельсия
- Время готовки может регулироваться вручную, а также в зависимости от рецепта
- Конвекционная печь выполнена из высококачественной нержавеющей стали AISI 304
- Тепловое оборудование имеет стильный дизайн и небольшие размеры, влезет в любое место на кухне.
- Камера сделана без острых углов для легкой и удобной санобработки.

В конвекционной печи есть кнопка принудительного впрыска пара.

Дверь двойного остекления, способствует надежной защите от высокой температуры, отлично теплоизолирует камеру.

Установлены 2 вентилятора с функцией реверса, которыми управляет датчик отключения.

Инжекторный тип образования пара

Кнопка принудительного впрыска пара

Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)

Термостат

Таймер (от 0 до 120 мин.)

Количество вентиляторов: 2 с функцией реверса